

SEA TANGLE ROLL AND ITS PRODUCTION

Patent Number: JP9275943
Publication date: 1997-10-28
Inventor(s): NOMURA YOSHIHIKO
Applicant(s): NOMURA FOODS:KK
Requested Patent: JP9275943
Application Number: JP19960126216 19960411
Priority Number(s):
IPC Classification: A23L1/337; A23C19/09
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain a sea tangle roll which can give a harmoniously mixed taste of Japanese style and Western style in the mouth with excellent storability by rolling heat-resistant cheese and vegetables with sea tangle and binding the roll with a string, boiling the bundled rolls in a seasoning solution, cooling them on standing, vacuum-packing followed by retort sterilization.

SOLUTION: A heat-resistant cheese which does not soften even at about 100-120 deg.C such as processed cheese 1 and vegetables such as carrot 2 are rolled with thick sea tangle or thin sea tangle 4, and bundled with a string, boiled in a seasoning solution, cooled on standing, vacuum-packed and retort-sterilized to give the objective sea tangle rolls.

Data supplied from the **esp@cenet** database - I2

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-275943

(43) 公開日 平成9年(1997)10月28日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/337	1 0 2		A 2 3 L 1/337	1 0 2
A 2 3 C 19/09			A 2 3 C 19/09	

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 3 頁)

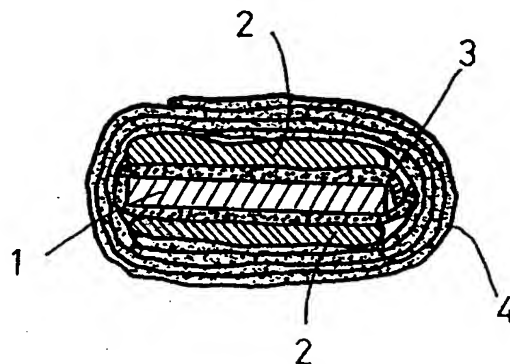
(21) 出願番号	特願平8-126216	(71) 出願人	596070962 株式会社ノムラフーズ 京都市伏見区下烏羽芹川町35番地
(22) 出願日	平成8年(1996)4月11日	(72) 発明者	野村 善彦 京都市伏見区下烏羽芹川町35番地 株式会 社ノムラフーズ内
		(74) 代理人	弁理士 肥田 正法

(54) 【発明の名称】 昆布巻及びその製造方法

(57) 【要約】

【課題】 昆布巻においてチーズの呈味成分と昆布の呈味成分とが調味された状態で喫食時に融合させられるようにすることを課題とする。

【解決手段】 耐熱性のチーズと野菜とを昆布で巻いて調味した昆布巻を得る



【特許請求の範囲】

【請求項 1】 耐熱性のチーズと野菜とを昆布で巻いて調味した昆布巻。

【請求項 2】 耐熱性のチーズと野菜を昆布で巻いて紐で括りつけ、これを調味液で煮て調味した後放冷し、真空包装をしてレトルト殺菌をする昆布巻の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【技術分野】 本発明は新規な構造の昆布巻及びその製造方法に関するものである。

【0002】

【従来技術とその問題点】 昆布巻は、水産物を多く食する日本の食文化から生まれた組み合わせ調理食品の一つである。従来の昆布巻は、乾燥ニシン・鮎・鮭・蒔・ニンジン等を中心にしてその外側に昆布を巻きつけ、これを調味液に入れて加熱調味したものである。いずれも天然素材をそのまま或いは乾燥したものものを使用し、加熱して調味することによって魚類のアミノ酸や核酸と醤油や昆布のアミノ酸が調和し、中心部の魚や野菜にも十分美味みが染み込んだ純和風の食品となっている。

【0003】 一方、酪農醗酵産物の代表であるチーズは微生物によって醗酵中に乳蛋白と乳脂肪が分離し、乳酸等の比較的揮発し易い有機酸と不揮発性の脂肪酸・脂肪酸エステル・チアセチル等と蛋白質の分解物であるグルタミン酸・アスパラギン酸・アラニン等の遊離呈味アミノ酸が生成され、これらが調和してチーズ特有の香気と味を形成しているのである。この香気と味は上述の和風食品とは全く異質のものであり、しかも調味液で調理しても味の吸収が不十分であったために、和風の食品には調和させることは困難であると考えられていた。現在チ

【0004】

【技術的課題】 発明者は、このチーズの呈味成分がアミノ酸主体の昆布の呈味成分と調和する知見を得て本発明をなしたもので、本発明は、昆布巻においてチーズの呈味成分と昆布の呈味成分とが調味された状態で喫食時に融合させられるようにすることを課題としたものである。

【0005】

【技術的手段】 この技術的課題を解決するための技術的手段は、耐熱性のチーズと野菜とを昆布で巻いて調味することである。

【0006】 耐熱性のチーズと野菜とを昆布で巻いた状態で調味液を用いて加熱調味すると昆布は膨潤すると共に昆布のアルギン酸粘液によって相互に密着状態となる。従って昆布巻の外側は崩れることなくチーズと野菜とを保護することになる。昆布巻を調味液で加熱調味すると昆布の呈味成分と野菜の呈味成分が調味液と混ざ

り、冷えるに従ってこの美味み成分が野菜と昆布に吸収される。チーズ自体が調味液の成分を十分に吸収することはないが、チーズは卵と並んでバランスのとれたアミノ酸を含んでおり、チーズの醗酵過程において生成した有機酸・遊離アミノ酸・香気を有するエステル類と調味された昆布のアミノ酸主体の呈味成分及び野菜の呈味成分とが喫食時に微妙に口中で調和し、歯応えも適度に調和した食品となる。

【0007】 本発明においては、100～120℃程度に加熱しても軟化しない耐熱性のプロセスチーズを使用する。チーズは昆布巻の大きさに応じて適宜の厚みを持たせれば良い。また、野菜としては人参・大根・山芋・牛蒡等喫食する際に歯切れが良い根菜類を使用することが望ましいが、白菜、キャベツ等他の野菜を使用することもできる。勿論、二種以上の野菜を組み合わせ使用することもできる。チーズと野菜とを巻きつける昆布は、薄手の昆布を使用することになる。また紐は藁や糸を使用することもできるが、可食性のもの、例えばカンピョウや昆布を細幅にしたものを使用することが望ましい。調味液は、通常の昆布巻を製造する際に使用されている、醤油・砂糖・だし液等を主成分とした調味液やコンソメスープ等を使用することができるが、好みに応じて調味液に食酢を添加しても良い。

【0008】 この昆布巻は、耐熱性のチーズと野菜を昆布で巻いて紐で括りつけ、これを調味液で炊いて得られるが、調味した後一旦放冷して真空包装を行い、再度加熱してレトルト殺菌することによって保存性を高めることができる。レトルト殺菌は、例えば加圧冷却式熱水型レトルトに入れて105～120℃の温度下で5～20分程度加熱して殺菌するのであるが、調味液中の塩分や砂糖分が多ければ110℃程度の温度で加熱しても保存性が得られる。低温で殺菌した場合には呈味アミノ酸の分解が少ないため、チーズ・野菜・昆布の自然の風味をより良く保存することができる。

【0009】

【発明の効果】 チーズの呈味成分と昆布の呈味成分とを喫食時に融合させられる結果、和風と洋風の風味を口中で渾然一体化させると共に、適度に歯応えのある新規な食品が得られ、おかずとして或いはお酒の肴として好適なものである。また、レトルト殺菌を施すことによって常温で3月以上の保存に耐える、しかも風味が変化することはない。

【0010】

【実施の形態】 昆布巻の中心部を構成するチーズ1と野菜2とは、単に二つを重ね合わせるだけではなく、厚手の昆布3を介在させることによって昆布の美味みをさらに増大させ、食品として的高级感を出すことができる。この昆布3の介在は、単に板状のものを積層する他、先に厚手昆布3でチーズ1や野菜2を巻いた後薄手昆布4を巻きつけるようにしても良い(図1参照)。また、歯応

えを強くするためにはコンニャクを介在させてもよい。
この場合には薄肉板状のものや糸コンニャクを使用すれば良い。更に昆布や野菜の美味み成分及び調味液をより多く含浸させるために、野菜を多く介在させることができる。

【図面の簡単な説明】

【図 1】 昆布巻の断面図

【符号の説明】

1 プロセスチーズ、2 野菜、3 厚手昆布、4 薄肉昆布

【図 1】

